

## IMPELENTASI HALAL *SUPPLY CHAIN MANAGEMENT* SEBAGAI STRATEGI PENINGKATAN LABA PADA UMKM DI KABUPATEN BANGKALAN

Sindi Dwi Pramesti<sup>1</sup>, Faizal Amir<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Keislaman / Ekonomi Syariah, Universitas Trunojoyo Madura  
E-mail: 200721100004@student.trunojoyo.ac.id<sup>1</sup>, faizal.amir@trunojoyo.ac.id<sup>2</sup>

### *Abstrak*

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan *Halal Supply Chain Management* sebagai katalisator peningkatan laba Pada UMKM di Bangkalan. *Halal Supply Chain Management* merupakan sebuah konsep dimana halal tidak hanya berfokus pada bahan baku. Namun *Halal Supply chain Management* merupakan kegiatan manajemen yang membahas mengenai *supplier*, cara transaksi, cara penyimpanan bahan baku, cara pengolahan bahan baku, cara pendistribusian bahan baku agar bahan baku tersebut terjamin kehalalannya sampai ke tangan konsumen. Menurut Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Jawa Timur, Jumlah UMKM sektor makanan di Kabupaten Bangkalan sebanyak 27.49. Selain itu didukung dengan data dari Dinas Koperasi Kabupaten Bangkalan bahwasanya terdapat beberapa UMKM yang ada di Kabupaten Bangkalan yang memiliki penjualan yang cukup tinggi. Oleh karena itu peneliti ingin mengetahui penerapan halal supply chain management pada UMKM di Kabupaten Bangkalan. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan menggunakan pendekatan deskriptif. Sumber data pada penelitian ini didapatkan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi yang dilakukan pada UMKM di Bangkalan yang menjadi informan peneliti.

**Kata Kunci:** *Halal, Supplay Chain Management, UMKM, Food, Laba*

### 1. PENDAHULUAN

Islam adalah kepercayaan agama yang dominan di kawasan Asia. Indonesia terkenal karena statusnya sebagai negara dengan populasi mayoritas Muslim. Selama jangka waktu tertentu, terdapat bukti jelas yang menunjukkan bahwa populasi Muslim global mengalami peningkatan yang konsisten dan bertahap. Unsur ini mempunyai pengaruh besar terhadap permintaan pasar, khususnya produk halal. Berdasarkan penelitian yang dipublikasikan The Royal Islamic Strategic Studies Center (RISSC) dalam The Muslim 500 edisi 2023, terlihat bahwa populasi penganut agama Islam di Indonesia telah mencapai angka signifikan yaitu 237,55 juta jiwa. Angka tersebut merupakan angka tertinggi di antara negara-negara anggota Perhimpunan Bangsa-Bangsa Asia Tenggara (ASEAN) maupun secara global. Persentase individu yang teridentifikasi sebagai Muslim pada populasi Indonesia adalah 86,7%.<sup>1</sup>

Berdasarkan bukti-bukti yang diberikan, yang menggambarkan bahwa Indonesia memiliki mayoritas penduduk Muslim, maka dapat disimpulkan bahwa negara ini mempunyai kewajiban untuk menjamin sertifikasi halal atas semua produk yang dikonsumsi di wilayah negaranya. Tujuan utama dari upaya ini adalah untuk menjamin perasaan aman dan nyaman individu dalam proses konsumsi produk, sekaligus memfasilitasi penyelesaian tanggung jawab

---

<sup>1</sup> “Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar.” Diakses pada 16/08/2023

keagamaan.<sup>2</sup> Dalam situasi seperti ini, sangatlah penting bagi pemerintah Indonesia, dalam kapasitasnya sebagai badan pengatur, untuk menjamin perlindungan seluruh bahan pangan dan komoditas yang dikonsumsi atau digunakan oleh masyarakat luas. Oleh karena itu, untuk memenuhi ketentuan halal, produk tersebut harus mendapatkan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia, kecuali jika mengandung bahan yang dianggap haram. Konsumen Muslim, khususnya yang tinggal di Indonesia, menunjukkan tingkat kepedulian yang tinggi, khususnya terhadap sertifikasi halal atas barang dan jasa yang ingin mereka beli.<sup>3</sup> Pergeseran masyarakat dari cara hidup tradisional ke modern di Indonesia telah menyebabkan individu mengadopsi perilaku konsumen yang sering terjadi di negara-negara industri.<sup>4</sup>

Kepatuhan terhadap praktik halal sangat penting bagi umat Islam karena memainkan peran penting dalam menjamin rezeki mereka. Selain signifikansi keagamaannya, ketaatan terhadap perintah ini juga dikaitkan dengan dampak kesehatan yang baik. Al-Qur'an memuat banyak sekali ayat yang menetapkan batasan-batasan yang berkaitan dengan hal-hal yang diklasifikasikan sebagai halal (dibolehkan) dan haram (dilarang). Salah satu ayat yang dapat dicermati terdapat dalam Surat Al-Baqarah (2): 168, yang dapat diterjemahkan sebagai berikut “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*” Ayat ini menguraikan tentang keharusan bagi penganut agama Islam untuk melakukan tindakan mengonsumsi makanan yang memiliki sifat-sifat unggul dan mematuhi peraturan diet yang ditentukan oleh hukum Islam. Lebih jauh lagi, penting untuk digarisbawahi bahwa peraturan mengenai halal telah secara formal dimasukkan ke dalam struktur hukum yang ada. Sesuai dengan dokumen legislatif yang diidentifikasi sebagai UU RI no. 33 Tahun 2014 yang khusus mengatur soal produk terjamin halal, dijelaskan bahwa barang yang dianggap halal adalah yang telah mendapat sertifikasi resmi yang menegaskan kepatuhannya terhadap syariat Islam. Istilah "halal" mengacu pada setiap benda atau kegiatan yang dianggap sah menurut aturan dan ketentuan yang diatur dalam yurisprudensi Islam, yang biasa disebut Syari'at. Terutama dalam bidang makanan dan minuman. Permintaan pangan halal saat ini di kalangan masyarakat lebih banyak didorong oleh adanya sertifikasi halal, dibandingkan dipengaruhi oleh taktik pemasaran yang dilakukan oleh produsen. Ketaatan terhadap praktik halal dianggap perlu bagi umat Islam, karena merupakan persyaratan wajib untuk konsumsi semua produk sehari-hari. Istilah "halal" diberikan pada suatu makanan atau benda bila memenuhi persyaratan yang ditentukan dalam yurisprudensi Islam. Konsep halal sangat penting dalam menandakan pengakuan dan ketaatan terhadap banyak ritual Islam dan tindakan pengabdian yang ditujukan kepada Allah. Investigasi saat ini menyangkut kebolehan suatu makanan tertentu sesuai dengan peraturan diet Islam, serta banyak prosedur yang terlibat dalam pengadaan, pengolahan, distribusi, dan penggunaannya. Tujuan utamanya adalah untuk memastikan bahwa fokus produk tidak hanya sekedar menghasilkan keuntungan, melainkan

---

<sup>2</sup> “Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta).”Hlm.1

<sup>3</sup> Nugroho, Andadari, Dan Aribowo, “Supply Chain And Purchasing Behavior Of Halal Chicken Meat.” Hlm.162

<sup>4</sup> Rohmah, Kholis, dan Hafidz, “Analisis Halal Supply Chain Management Pada Produk Frozen Food Sosis (Studi Kasus Di Pawone Bu Wuni Ponorogo).”Hlm.69

mengutamakan pencapaian keridhaan Allah SWT. Tindakan mengkonsumsi barang-barang yang sesuai dengan prinsip-prinsip halal, sebagaimana ditentukan oleh Allah dalam Al-Quran, membawa konsekuensi besar bagi individu yang memilih untuk tidak menaati ketetapan Tuhan ini.<sup>5</sup>

Konsep Manajemen Rantai Pasokan Halal, sering dikenal sebagai rantai pasokan halal, mencakup serangkaian standar yang harus dipatuhi oleh produk halal. Langkah penting pertama adalah mengidentifikasi bahan mentah yang dapat dikategorikan tercemar. Tahap selanjutnya dari lintasan produk menuju sektor ritel bergantung pada proses produksi dan pertimbangan logistik. Pembangunan rantai pasokan halal dianggap penting dan wajib bagi umat Islam, karena memungkinkan kepatuhan terhadap prinsip-prinsip syariah dan pemenuhan kewajiban agama sebagai hamba yang bertaqwa kepada Yang Maha Kuasa<sup>6</sup> Pentingnya penerapan rantai pasokan halal sangat penting di Indonesia. Efektivitas rantai pasokan halal bergantung pada beberapa faktor utama, seperti dukungan pemerintah, sumber daya khusus, teknologi informasi, tenaga kerja terampil, kemitraan kolaboratif, sertifikasi halal, dan ketertelusuran halal.<sup>7</sup> Upaya yang diarahkan pada pencapaian atau perolehan tujuan tertentu. Administrasi rantai pasokan halal yang efektif melibatkan beberapa fase penting, yaitu manajemen sumber daya manusia, pengadaan halal, manufaktur halal, logistik dan distribusi halal, pelabelan dan pengemasan halal, dan pengendalian kualitas halal.<sup>8</sup>

Keberadaan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berperan penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi di negara berkembang seperti Indonesia. Tingkat pertumbuhan tahunan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Indonesia menunjukkan peningkatan yang signifikan. Pertumbuhan tersebut telah menyebabkan asimilasi lebih dari 90% angkatan kerja di Indonesia, yang sebagian besar terdiri dari individu muda dan perempuan. Perusahaan mikro, kecil, dan menengah (UMKM) halal mempunyai dampak penting terhadap tujuan pertumbuhan ekonomi negara karena berkontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja di banyak sektor usaha. Selain itu, perlu disebutkan bahwa perusahaan mikro, kecil, dan menengah (UMKM) halal telah menunjukkan ketahanan yang luar biasa dalam menavigasi berbagai krisis secara efektif.<sup>9</sup> Dengan akan diberlakukannya undang-undang tentang sertifikasi halal untuk seluruh produk makanan dan minuman di Indonesia pada tahun 2024, badan pengawas telah memulai proses permintaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) untuk menjalani registrasi guna mendapatkan sertifikasi halal.<sup>10</sup> Berdasarkan statistik Dinas Koperasi dan UMKM Jawa Timur, berdasarkan analisis, jumlah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang industri makanan di Kabupaten Bangkalan melebihi tiga kabupaten lainnya di

---

<sup>5</sup> Hasanah dan Fahrudin, “Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah.” Hlm.73

<sup>6</sup> Hasanah dan Fahrudin...Hlm.75

<sup>7</sup> Aziz, Setyorini, dan Hasanah, “Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung.”Hlm.3

<sup>8</sup> Hasanah dan Fahrudin, “Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah.”Hlm.77

<sup>9</sup> Giyanti dan Indrasari, “Efisiensi Relatif UKM Sarung Goyor Menggunakan Integrasi Fuzzy dan Data Envelopment Analysis (DEA).”Hlm.1

<sup>10</sup> Elfira Maya, Faizal Amir 2023 Journal : “Prediction of MSMEsInterest for Halal Certification: Logistic Regression Approach”

wilayah Madura. Apalagi klaim tersebut didukung oleh data yang diperoleh dari Dinas Koperasi Kabupaten Bangkalan yang mengungkapkan adanya beberapa usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di daerah tersebut yang menunjukkan kinerja penjualan signifikan. UMKM Tatochis merupakan salah satu contoh usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak di bidang industri makanan. Usaha mikro kecil menengah (UMKM) khusus pembuatan Keripik Jagung ini menghasilkan pendapatan tahunan sebesar Rp 30.000.000. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui penerapan Halal Supply Chain Management sebagai metode strategis untuk meningkatkan profitabilitas pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang berlokasi di Bangkalan. Rantai pasokan halal mengacu pada proses manajerial komprehensif yang melibatkan berbagai elemen, termasuk pemilihan pemasok, prosedur transaksi, teknik penyimpanan bahan baku, metode pengolahan bahan baku, dan strategi distribusi. Tujuan mendasar dari rantai pasokan ini adalah untuk menjamin kepatuhan berkelanjutan terhadap standar halal untuk bahan baku di seluruh proses, dan pada akhirnya memastikan bahwa konsumen akhir menerima produk dalam kondisi legal dan patuh.

## 2. KAJIAN TEORI

### Manajemen Rantai Pasokan Halal ( *Halal Supply Chain Management* )

*Halal Supply Chain Management* merupakan strategi untuk pengadaan sumber daya dan layanan. Proses pengubahan bahan mentah menjadi barang setengah jadi dan akhirnya menjadi produk jadi, serta pendistribusiannya ke klien, dilakukan sesuai dengan aturan syariah Islam.<sup>11</sup> Upaya yang diarahkan pada pencapaian Manajemen Halal melibatkan penerapan strategi secara sistematis, koordinasi kegiatan, kepemimpinan, dan pengawasan individu dalam suatu organisasi. Selain itu, ini memerlukan pemanfaatan sumber daya organisasi untuk mencapai tujuan yang telah ditentukan.

#### a. Fungsi Perencanaan (*Planning*).

Perencanaan merupakan suatu prosedur penting yang meliputi penetapan tujuan dalam suatu organisasi, penciptaan strategi untuk mencapai tujuan tersebut, dan penyusunan rencana rinci untuk mengarahkan pelaksanaan pekerjaan atau kegiatan organisasi.

#### b. Fungsi Perorganisasian (*Organizing*).

Manajemen organisasi melibatkan beragam aktivitas penting, seperti desain struktur organisasi dan alokasi tanggung jawab dan peran untuk setiap unit dalam bisnis.

#### c. Fungsi Pengarahan (*Actuating*)

Arah dapat didefinisikan sebagai tindakan yang disengaja yang digunakan untuk menginspirasi dan mengarahkan individu dalam suatu organisasi atau perusahaan menuju pencapaian tujuan dan sasarannya dengan cara yang seefisien mungkin.

#### d. Fungsi Pengendalian (*Controlling*)

Pengendalian dapat dikonseptualisasikan sebagai prosedur sistematis untuk memastikan sejauh mana pencapaian, mengevaluasi dan memperbaiki pelaksanaan operasi, dan, jika dianggap penting, melakukan tindakan perbaikan untuk memastikan bahwa pelaksanaannya sejalan dengan rencana yang telah ditentukan.

Berikut ini merupakan pelaku utama yang terlibat dalam *Supply Chain*:

---

<sup>11</sup> Nurhidma "Analisis Supply Chain Management Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Pada Pt. Hutama Tirta Makassar." Hlm.7

- a. Suppliers: Rantai pasokan dimulai pada titik ini, berfungsi sebagai asal utama pemasok bahan awal. Inisiasi jaringan distribusi komoditas akan terjadi pada saat ini. Zat awal dapat dilihat dalam bentuk bahan mentah, sumber daya fundamental, unsur penyusun, atau komoditas yang dapat diperdagangkan.
- b. Manufaktur: Tautan berikutnya dalam rantai pasokan adalah fase manufaktur, dimana bahan mentah atau barang yang diproses sebagian menjalani prosedur yang diperlukan untuk diubah menjadi barang jadi (disebut sebagai finishing), yang pada akhirnya dimaksudkan untuk memenuhi permintaan klien.
- c. Distribusi: Pada tahap ini, produk akhir didistribusikan ke konsumen.
- d. Retail: Hal ini mengacu pada praktik penjualan langsung ke konsumen akhir, yang mencakup komponen tambahan pengiriman produk ke lokasi ritel.
- e. Customer: Ini mewakili mata rantai utama dalam rantai pasokan. Klien dapat didefinisikan sebagai individu atau entitas yang berpartisipasi aktif dalam pemanfaatan produk atau layanan yang ditawarkan oleh perusahaan atau organisasi.

## Halal

Istilah “halal” berasal dari bahasa Arab yang mempunyai arti “melepaskan” dan “tidak dibatasi”. Dari sudut pandang etimologis, istilah “halal” mengacu pada tindakan atau barang yang dianggap halal dan tidak dibatasi karena tidak adanya aturan yang melarangnya. Yang dimaksud dengan “halal” adalah perbuatan atau barang yang tidak dilarang dan dianggap boleh untuk digunakan atau dikonsumsi. Halal dapat diketahui apabila dalam Al-Qur’an terdapat dalil yang secara tegas membolehkannya dan tidak ada alasan yang mengharamkan atau mengharamkan. Konsep halal mengacu pada tindakan atau praktik yang diperbolehkan menurut hukum Islam, dan melakukan aktivitas tersebut tidak menimbulkan konsekuensi spiritual atau moral apa pun. Sebaliknya, haram menunjukkan tindakan atau praktik yang secara eksplisit dilarang oleh Allah, dengan larangan yang tegas. Mereka yang melanggar larangan ini mungkin akan mendapat balasan dari Allah di akhirat.<sup>12</sup>

Struktur hukum yang menjamin ketersediaan produk halal ditetapkan dalam kitab suci Islam, yaitu Al-Qur’an dan Hadits. Teks-teks agama ini memberikan standar tentang kategorisasi barang-barang apakah halal (diperbolehkan) atau haram (dilarang). Al-Quran berisi banyak bab yang berfungsi untuk menciptakan prinsip-prinsip untuk membedakan batas antara tindakan yang diperbolehkan (halal) dan dilarang (haram). Salah satu ayat yang dapat diuraikan secara rinci terdapat dalam Surat Al-Baqarah (2): 168, yang artinya “*Hai sekalian manusia, makanlah yang halal lagi baik dari apa yang terdapat di bumi, dan janganlah kamu mengikuti langkah-langkah syaitan, karena sesungguhnya syaitan itu adalah musuh yang nyata bagimu*” Ayat ini menguraikan tentang keharusan bagi umat Islam untuk mengonsumsi makanan yang memiliki ciri-ciri unggul dan mematuhi aturan gizi yang ditentukan oleh prinsip-prinsip Islam. Lebih jauh lagi, penting untuk digarisbawahi bahwa peraturan mengenai halal telah secara formal dimasukkan ke dalam struktur hukum yang ada. Peraturan perundang-undangan di Rhode Island, khususnya UU no. 33 Tahun 2014, memberikan klarifikasi mengenai gagasan produk terjamin halal. Berdasarkan informasi yang diberikan, barang halal diartikan sebagai barang yang telah melalui pernyataan formal sesuai dengan hukum Islam. Menurut Fatwa MUI, kriteria masakan halal terdiri dari standar sebagai berikut: (1) Tidak termasuk komponen atau bahan asal hewan yang dilarang dikonsumsi berdasarkan akidah Islam, atau yang belum melalui penyembelihan sesuai dengan syariat. norma Islam. Benda yang dimaksud tidak mempunyai unsur apa pun yang dianggap najis berdasarkan prinsip yang digariskan dalam ajaran Islam. Produk tidak

---

<sup>12</sup> KN. Sofyan Hasan, sertifikasi halal dalam hukum positif: regulasi dan implementasi di Indonesia ( Yogyakarta : Aswaka Presindo, 2014),Hlm.136

mengandung komponen pembantu atau senyawa yang tidak sesuai dengan prinsip Islam. Sesuai dengan ajaran Islam, penting untuk mematuhi pedoman khusus untuk menjaga kemurnian produk makanan di seluruh tahap pembuatan, penyimpanan, dan penyajian. Pedoman ini menekankan perlunya mencegah kontak fisik atau jarak dekat antara bahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan tertentu dan benda yang telah ditetapkan sebagai najis.

## **UMKM**

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mencakup serangkaian badan usaha yang ada dalam satu kesatuan. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah usaha atau usaha yang dikelola oleh perorangan, organisasi, atau badan komersial. Dalam konteks Indonesia, klasifikasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) digunakan untuk mengelompokkan entitas-entitas tersebut ke dalam tiga kelompok utama. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mencakup klasifikasi usaha yang dibedakan berdasarkan skala operasionalnya yang kecil dan staf yang terbatas. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan badan usaha yang dapat diselenggarakan oleh masyarakat atau badan korporasi. Untuk dapat diklasifikasikan sebagai organisasi sejati, mereka harus memenuhi kriteria tertentu. Definisi khusus UMKM dituangkan dalam Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2008 yang mengacu pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Undang-undang tersebut memberikan kerangka untuk mengelompokkan UMKM berdasarkan jenis perusahaannya, terutama pengorganisasiannya menjadi usaha mikro, kecil, dan menengah. Klasifikasi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) ditentukan dengan mempertimbangkan berbagai parameter, antara lain omset tahunan, total kekayaan atau aset, dan jumlah karyawan. Usaha besar dikategorikan sebagai badan usaha yang tidak termasuk dalam klasifikasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).<sup>13</sup> maka yang dimaksud dengan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah adalah:

- 1) Yang dimaksud dengan usaha mikro adalah usaha produktif yang dimiliki oleh perseorangan atau badan usaha dan wajib memenuhi kriteria tertentu yang ditentukan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku.
- 2) Yang dimaksud dengan “usaha kecil” adalah suatu badan ekonomi mandiri yang dikelola oleh orang perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang suatu perusahaan, baik langsung maupun tidak langsung, dengan usaha menengah atau besar yang memenuhi kriteria yang ditentukan. klasifikasi sebagai usaha kecil sebagaimana diatur dalam peraturan perundang-undangan terkait.
- 3) Usaha menengah dapat didefinisikan sebagai entitas ekonomi otonom yang terlibat dalam upaya produktif. Entitas tersebut berfungsi secara independen dan bukan merupakan bawahan atau divisi dari suatu perusahaan yang secara langsung atau tidak langsung dimiliki, dikendalikan, atau dikaitkan dengan perusahaan kecil atau besar. Kategorisasi usaha skala sedang ditentukan dengan mempertimbangkan keseluruhan aset bersih atau pendapatan penjualan tahunan, sebagaimana diatur oleh peraturan perundang-undangan terkait.

## **Strategi Peningkatan Laba**

Berbagai konseptualisasi strategi telah diidentifikasi oleh para ahli. Menurut konsensus ilmiah yang berlaku, strategi dapat didefinisikan sebagai metodologi metedis yang digunakan oleh eksekutif tingkat atas untuk merumuskan rencana yang memprioritaskan tujuan jangka panjang organisasi. Hal ini melibatkan pengembangan metodologi atau pendekatan agar berhasil mencapai tujuan tersebut. Strategi dapat diartikan sebagai suatu pendekatan yang metedis dan

---

<sup>13</sup> Vivi Kumalasari Subroto S.E, M.Si, Ak., “Pengertian dan Kriteria UMKM.”

berkesinambungan yang mengutamakan penciptaan perbaikan secara bertahap dan diarahkan oleh pemahaman terhadap antisipasi prospektif pelanggan. Pengembangan strategi pemasaran melibatkan pelaksanaan sistematis dari prosedur tiga langkah. Hal ini diawali dengan pembuatan rencana segmentasi pasar, dilanjutkan dengan pemilihan strategi pasar sasaran, dan berujung pada perancangan strategi positioning pasar. Penggabungan ketiga strategi ini mempunyai arti penting dalam bidang manajemen pemasaran.

1) Strategi segmentasi pasar berkaitan dengan metodologi yang digunakan oleh organisasi untuk mengkategorikan pasar ke dalam divisi yang terpisah dan seragam, dengan mempertimbangkan beberapa variabel seperti demografi, psikografis, dan perilaku. Segmentasi pasar adalah proses metodis yang membagi pasar menjadi kelompok-kelompok konsumen yang terpisah, yang dibedakan berdasarkan permintaan, karakteristik, atau perilaku masing-masing. Segmentasi segmen pasar memerlukan penerapan produk dan strategi pemasaran yang disesuaikan untuk masing-masing kategori. Segmentasi pasar adalah kerangka penting yang memfasilitasi pemahaman tentang fakta bahwa setiap pasar terdiri dari banyak divisi yang berbeda. Segmentasi pasar adalah proses metodis dalam mengklasifikasikan konsumen ke dalam divisi-divisi terpisah dalam pasar produk tertentu. Tujuan dari pendekatan ini adalah untuk memastikan bahwa pembeli dalam setiap subkelompok menunjukkan respons yang sama terhadap metode pemasaran, sehingga membantu pembangunan positioning perusahaan yang efektif.

2) Metodologi Identifikasi Target Pasar. Penentuan ukuran atau ruang lingkup segmen bergantung pada kemampuan perusahaan untuk memasuki segmen yang diidentifikasi secara efektif. Saat memasuki pasar baru, beberapa organisasi memilih strategi yang awalnya berfokus pada satu segmen. Jika metodologi ini menunjukkan kemandirian, organisasi kemudian mengintegrasikan segmen tambahan dan mulai memperluas aktivitas mereka baik melalui pengembangan vertikal maupun horizontal. Saat melakukan studi terhadap target pasar, penting untuk mengevaluasinya dengan memeriksa tiga kriteria mendasar.

3) Metodologi Identifikasi Pasar Sasaran Positioning pasar, disebut juga positioning, adalah metodologi strategis yang berupaya mengembangkan posisi unik dan berbeda dalam kerangka kognitif konsumen. Tujuan utama dari strategi ini adalah untuk menumbuhkan kepercayaan, keyakinan, dan kompetensi dalam basis klien. Menurut Philip Kotler, pengertian positioning berkaitan dengan prosedur strategis dalam merumuskan dan membangun persepsi yang unik dan menguntungkan terhadap suatu merek atau produk dalam perspektif konsumen. Menurut Yoram Wind, pengertian positioning mengacu pada prosedur strategis untuk mendefinisikan dan membatasi identitas dan karakter unik suatu perusahaan dalam kerangka kognitif kliennya.<sup>14</sup>

Untuk mencapai kesuksesan, sangat penting bagi organisasi untuk memiliki pemahaman menyeluruh tentang prinsip-prinsip akuntansi. Dengan mengadopsi kerangka teoritis ini, manajemen akan memiliki sudut pandang yang komprehensif termasuk semua aspek operasi organisasi, alokasi sumber daya, pemanfaatan modal, dan data yang relevan, sehingga memfasilitasi pengambilan keputusan dan perencanaan strategis yang efisien :

1. Seseorang harus mengembangkan rencana kerja, anggaran, dan prediksi agar dapat mengelola dan mengalokasikan sumber daya secara efektif.
2. Penyediaan bahan mentah, barang jadi, dan sumber daya terkait lainnya dalam skala ekonomi.

---

<sup>14</sup> Zakiyah Zulfa Rahmah, Strategi Peningkatan Pemasaran Melalui Media Sosial Terhadap Umkm Di Desa Kintelan, Vol. 04, No. 01, 2022

3. Tujuannya adalah untuk memastikan metode produksi yang paling menguntungkan secara finansial dengan sumber daya dan infrastruktur yang ada.
4. Untuk mengetahui harga jual dan keuntungannya, perlu dilakukan analisis secara menyeluruh.

Langkah-langkah di atas dilakukan dengan tujuan agar manajemen dapat melaksanakan strategi pengurangan biaya secara efisien dan tepat, sehingga meningkatkan profitabilitas secara keseluruhan.<sup>15</sup>

### 3. METODE PENELITIAN

Investigasi ini menggunakan metodologi penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif adalah metodologi penelitian yang bercirikan fokus pada analisis deskriptif dan pemanfaatan teknik analisis. Penelitian kualitatif adalah pendekatan sistematis yang digunakan untuk memperoleh wawasan tentang peristiwa-peristiwa manusia atau masyarakat dengan membangun gambaran menyeluruh dan rumit yang dapat disampaikan melalui bahasa. Metodologi ini melibatkan pengumpulan perspektif rinci dari peserta dan melakukan penelitian dalam lingkungan kehidupan nyata.<sup>16</sup> Berdasarkan uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa penelitian kualitatif adalah suatu metode penyelidikan yang bertujuan untuk memahami fenomena tertentu. Prosedur komprehensif untuk menjamin kualitas bahan baku halal dan distribusi yang efisien kepada konsumen melibatkan berbagai tahapan penting, dimulai dengan identifikasi pemasok yang cermat. Setelah itu dilakukan transaksi yang selanjutnya mengarah pada penyimpanan dan pengolahan bahan baku yang diperoleh. Pada akhirnya, sistem distribusi yang efisien diterapkan dengan tujuan utama menjaga integritas halal bahan mentah dan memfasilitasi pengiriman tepat waktu ke pelanggan.

Penelitian ini menggunakan metodologi penelitian deskriptif. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk menganalisis data faktual dengan menggunakan interpretasi yang tepat dan memberikan deskripsi yang akurat tentang karakteristik atau fenomena yang ditampilkan oleh kelompok atau individu.

#### Objek Penelitian

Ruang lingkup utama penelitian ini adalah orang-orang yang memiliki kepemilikan atau bekerja pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berpartisipasi aktif dalam proses produksi suatu produk tertentu.

#### Lokasi Penelitian

Para peneliti dalam penelitian ini memilih untuk mengkaji UMKM Anfival sebagai subjek utama pemeriksaannya. Statistik di atas bersumber dari Dinas Koperasi dan UMKM Kabupaten Bangkalan yang melaporkan jumlah penjualan tahunan yang signifikan sebesar Rp. 30.000.000 untuk Keripik Jagung. Penyelidikan dilakukan selama lima bulan. Selanjutnya peneliti memilih Kabupaten Bangkalan sebagai lokasi penelitiannya dengan mengandalkan data dari Dinas Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Jawa Timur. Berdasarkan

---

<sup>15</sup> Ir. Kuswadi, MBA Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya, PT. Elex Media Komputindo 2005, Hlm.3

<sup>16</sup> Fadli, "Memahami desain metode penelitian kualitatif."



statistik, terlihat bahwa Kabupaten Bangkalan merupakan rumah bagi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak aktif di sektor pangan dalam jumlah besar, yaitu sebanyak 27.499 perusahaan.

### **Sumber Data**

Penelitian kualitatif bergantung pada sumber data primer, yang mencakup ekspresi verbal dan non-verbal. Selain itu, data tambahan dapat dimasukkan, seperti dokumen dan item terkait lainnya. Untuk menjamin kelengkapan dan kredibilitas data yang dikumpulkan, penelitian ini akan menggunakan kombinasi sumber primer, yang diperoleh langsung dari subjek penelitian, dan sumber sekunder, yang diperoleh dari sumber lain yang tidak berhubungan dengan subjek penelitian. Sumber data primer dapat dikategorikan sebagai sumber primer karena diperoleh langsung dari subjek penelitian sehingga menjadi cara utama dalam pengumpulan data. Data kualitatif yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari sampel peserta Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Sumber yang kedua dapat dikategorikan sebagai sumber sekunder yaitu sumber alternatif yang memberikan informasi mengenai pengelolaan Halal Supply Chain dan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Data sekunder berfungsi sebagai informasi tambahan yang melengkapi dan memperkaya data inti.

### **Metode Pengumpulan Data**

Penelitian ini akan menggunakan berbagai pendekatan pengumpulan data, khususnya :

#### **1. Wawancara**

Wawancara, sebagai metode pengumpulan data, mengharuskan peneliti terlibat dalam aktivitas komunikasi verbal dengan individu yang berpengetahuan, di mana pertanyaan diajukan dan tanggapan diberikan.<sup>17</sup> Individu yang memberikan keahlian dan wawasan untuk penelitian ini adalah pemilik dan staf Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Anfinal.

#### **2. Observasi**

Proses observasi merupakan fenomena kompleks yang melibatkan berbagai proses biologis dan psikologis. Observasi adalah prosedur metodis yang melibatkan pengumpulan data secara sengaja melalui observasi yang cermat dan dokumentasi gejala atau fenomena yang diteliti. Observasi, umumnya dikenal sebagai pengumpulan data, adalah pendekatan utama yang digunakan untuk memperoleh dan menyusun data penelitian.

#### **3. Dokumentasi**

Penelitian kualitatif melibatkan eksplorasi fenomena sosial yang dialami individu, disertai dengan pemeriksaan sumber dokumenter yang relevan. Koleksi makalah terdiri dari berbagai macam barang, termasuk majalah, publikasi akademis, dan gambaran grafis dari berbagai kegiatan. Fenomena-fenomena ini biasa terlihat pada saat proses melakukan penelitian. Metode dokumentasi merupakan pendekatan penelitian yang digunakan untuk tujuan mengkaji bahan sejarah. Praktek yang lazim dilakukan adalah menyajikan temuan data

---

<sup>17</sup> Dr.Nursapia Harahap, *Penelitian Kualitatif*. Hlm.62

dalam bentuk dokumen internal dan eksternal. Metodologi pengumpulan data diperoleh secara tidak langsung dari partisipan penelitian.<sup>18</sup>

### Metode Analisis Data

Prosedur analisis data mencakup strategi metodis yang digunakan untuk memeriksa data dengan tujuan menyelesaikan masalah yang ada melalui pemrosesan data. Proses analisis data melibatkan serangkaian proses yang berurutan:<sup>19</sup>

1. Reduksi (*Data Reduction*), merupakan Prosedur untuk memadatkan komponen-komponen penting, mengamati aspek-aspek penting, dan secara aktif mencari tema atau pola yang berulang. Data yang telah mengalami reduksi akan lebih mudah diungkapkan dengan jelas.
2. Paparan data atau penyajian data (*Data Display*), Sebagai kumpulan data terstruktur, ia memiliki kemampuan untuk menarik kesimpulan dan melaksanakan tindakan. Data penelitian disajikan dengan menggunakan teks naratif atau bahasa deskriptif.
3. Penarikan Kesimpulan (*conclusion drawing/verifying*), Penyelesaian pertanyaan penelitian diperoleh melalui analisis data, sehingga menghasilkan jawaban yang obyektif dan akurat yang efektif menjawab rumusan masalah.

### Teknik Keabsahan Data

Untuk keperluan pemeriksaan keabsahan data dikembangkan empat indikator, yaitu : (1) kredibilitas, (2) transferabilitas (3) ketergantungan, dan (4) kepastian. Selanjutnya, Uji kredibilitas data dapat diperiksa dengan teknik – teknik berikut, yaitu : (1) Perpanjangan pengamatan, (2) peningkatan ketekunan pengamatan, (3) triangulasi, (4) pengecekan teman sejawat, (5) pengecekan anggota, (6) analisis kasus negatif, dan (7) kecukupan referensial. Pada penelitian ini menggunakan metode triangulasi sebagai metode keabsahan data.<sup>20</sup> Triangulasi adalah metode yang digunakan oleh para sarjana untuk menilai validitas dan reliabilitas data yang diperoleh. Metodologi ini melibatkan proses validasi data dengan memanfaatkan beberapa sumber, metodologi, teori, dan peneliti. Pendekatan ini meningkatkan kepercayaan terhadap keakuratan dan konsistensi data sepanjang periode waktu yang berbeda. Dengan menerapkan praktik ini, peneliti dapat meningkatkan kepercayaan diri mereka terhadap keselarasan antara data yang mereka kumpulkan dan kondisi yang ada di dalam domain penelitian. Pemanfaatan pendekatan triangulasi dalam skenario praktis dapat dibandingkan dengan tindakan menjamin ketepatan dan ketergantungan informasi melalui proses verifikasi dan validasi berulang. Triangulasi berfungsi sebagai alat validasi dan sarana untuk memperoleh informasi lebih lanjut.<sup>21</sup>

### Teknik Penentuan Informan

Penelitian kali ini menggunakan metodologi purposive sample untuk memilih informan seperti yang dipaparkan Sugiyono dalam makalah berjudul “Pengertian Penelitian Kualitatif”. Purposive sampling adalah teknik penelitian yang digunakan untuk memilih sumber data secara

---

<sup>18</sup> Aan, Supriyanto, “Supply Chain Halal Management : studi kasus penerapan Supply Chain Halal Management daging ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya.” Hlm.81

<sup>19</sup> Prof.DR. Sugiyono, *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Hlm.33

<sup>20</sup> Hellaludin, dan Hengki Wijaya, *Analisis Data Kualitatif*, Sekolah tinggi theologia jaffray 2019, Hlm.22

<sup>21</sup> Ade Putra Ode Aman, dkk *Metode Penelitian Kualitatif*, Jambi : PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023, Hlm.88

strategis berdasarkan kriteria dan pertimbangan tertentu. Komponen khusus ini mengacu pada individu yang memiliki kompetensi tertinggi mengenai hasil yang diharapkan atau sebagai alternatif, mengambil peran sebagai figur yang berwibawa, sehingga membantu eksplorasi peneliti terhadap item atau situasi sosial yang sedang dipertimbangkan. Informan adalah individu yang mempunyai keahlian mengenai pokok bahasan yang diteliti dan dianggap sebagai sumber informasi yang berpengetahuan tinggi mengenai penelitian yang dilakukan. Informan dipilih dengan menggunakan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan yang dilakukan secara sengaja berdasarkan beberapa kriteria. Informan yang dibahas adalah individu-individu yang sedang terlibat dalam kegiatan atau diyakini mempunyai keterampilan dan kemampuan yang diperlukan.<sup>22</sup> Sampel partisipan dalam penelitian ini terdiri dari orang-orang yang memiliki afiliasi langsung dengan pelaku yang terlibat dalam Manajemen Rantai Pasokan, meliputi pemasok, produsen, dan pengecer, yang pada akhirnya berujung pada konsumen akhir.

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari penelitian diatas di dapatkan dengan serangkaian proses penelitian dan wawancara dengan pemilik Tatochis. Penelitian ini menggunakan metode pendekatan deskriptif dengan analisis data kualitatif tentang “Bagaimana implementasi halal supply chain management sebagai strategi peningkatan laba pada UMKM di Kabupaten Bangkalan?” Pada penelitian ini menggunakan kriteria SJH dibagi kedalam 11 kriteria sebagai penilaian terhadap UMKM.

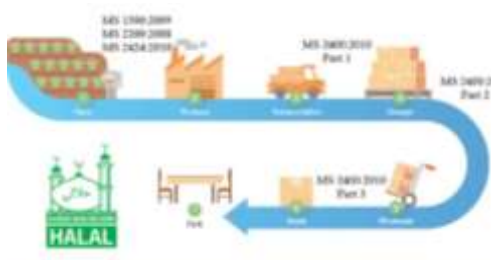
Gambar 1. 11 Kriteria SJH



Sumber : <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>

11 kriteria berfungsi sebagai representasi simbolis dari besaran tertentu. Kriteria yang dipertimbangkan dalam konteks khusus ini terdiri dari kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan pendidikan, sumber daya, barang, fasilitas manufaktur, prosedur terdokumentasi untuk kegiatan penting, ketertelusuran, penanganan barang yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan tinjauan manajemen. Metode yang dijelaskan di atas melibatkan berbagai aktivitas yang berkaitan dengan administrasi rantai pasokan halal.

Gambar 2. Halal Supply Chain Management



<sup>22</sup> Prof.DR. Sugiyono, Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, dan R&D.

Sumber : <https://bit.ly/3sIdwj7>

UMKM Tatochis, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang pembuatan keripik jagung, didirikan pada tahun 2014 oleh seorang pengusaha muda. Orang ini umumnya dikenal dengan nama Moh Dahri. Dahri, dalam kapasitasnya sebagai pemilik, tentu mempunyai alasan atas didirikannya Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) Tatochis ini. Keputusan untuk mengembangkan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) ini didorong oleh ikatan kekeluargaan pemilik dengan sektor pertanian, yakni sebagai anak dari seorang petani jagung. Pada tahun tersebut terjadi penurunan harga jagung yang signifikan. Selain warisan leluhur sebagai petani jagung, Dahri menyandang gelar sarjana dari Fakultas Pertanian. Saat ini beliau terlibat dalam upaya inovatif yang berfokus pada pengamanan keuntungan jangka panjang bagi produsen jagung di Madura. Selanjutnya ia merumuskan konsep pembuatan produk olahan jagung yang mudah dikonsumsi masyarakat luas sehingga meningkatkan nilai ekonomi jagung. Selama jangka waktu yang ditentukan, terjadi kekurangan produksi jagung yang khusus ditujukan untuk pembuatan keripik. Setelah itu, ia melanjutkan perjalanan ke beberapa daerah di Madura untuk melakukan kajian terkait harga dan kualitas jagung. Selama kurun waktu tersebut, kegiatan produksi Keripik Jagung Tatochis mengalami ekspansi yang konsisten dan berkelanjutan hingga saat ini. Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) ini mempekerjakan masyarakat setempat, khususnya ibu rumah tangga, untuk memanfaatkan waktu luang mereka secara efektif untuk kegiatan produksi. Meskipun demikian, pemilik usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) mempunyai tanggung jawab langsung terhadap pemasaran dan distribusi. Individu yang memiliki dan menjalankan perusahaan mikro, kecil, dan menengah (UMKM) tidak diharuskan memenuhi kualifikasi formal apa pun untuk menjadi karyawan di dalam organisasinya sendiri. Temuan yang dikumpulkan diperoleh melalui wawancara yang dilakukan peneliti dengan pemilik:

### **Kebijakan Halal**

Kebijakan halal mengevaluasi komitmen organisasi untuk secara konsisten memproduksi produk halal. Hingga saat ini, proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga tahap distribusi, masih belum mengalami perubahan. Pemilik sangat menekankan pada prioritas kualitas produk. Pemilik juga memprioritaskan pemeliharaan jaminan halal sebagai faktor penting dalam menumbuhkan kepercayaan konsumen, khususnya di basis pelanggan Muslim. Menurut pemilik Tatochis, perusahaan tersebut telah memperoleh sertifikasi Halal dari MUI, yang menandakan kepatuhan terhadap praktik produksi halal di seluruh rantai pasokan. Berdasarkan penegasannya “ *sudah dibuktikan dengan adanya label sertifikasi halal yang diberikan oleh MUI mbak, dan Alhamdulillah kegiatan produksi masih konsisten sampai sekarang.*” UMKM Tatochis telah berhasil mengintegrasikan praktik manajemen rantai pasokan halal yang ekstensif, dengan melibatkan Majelis Ulama Indonesia (MUI) dalam proses penerbitan sertifikat halal setelah memenuhi semua prosedur yang diperlukan.

### **Tim Manajemen Halal**

Tim manajemen halal melakukan evaluasi komprehensif terhadap struktur dan operasi organisasi untuk menentukan alokasi tugas yang tepat, wewenang pengambilan keputusan, dan

akuntabilitas kepada tim khusus yang bertanggung jawab mengawasi produksi dan distribusi produk halal. Di UMKM Tatochis, individu yang bertanggung jawab untuk memastikan kepatuhan terhadap standar halal suatu produk adalah pemiliknya. Selain berperan sebagai pemilik, beliau juga menjabat sebagai Mitra Utama dan Pemimpin (PPH). Selain pemilik, seluruh personel yang terdiri dari tim manajemen mematuhi praktik halal. Seperti yang ditunjukkan selama wawancara “ *untuk tim manajemen halal ya semua karyawan yang ada disini, semua mempunyai tanggung jawab sebagai tim manajemen halal, dan saya selaku pemilik pastinya sebagai penanggung jawab.*”

### **Pelatihan dan Edukasi**

Dokumen ini memberikan gambaran umum tentang prosedur, jadwal, sumber daya, dan bukti terkait inisiatif pendidikan yang diberikan kepada karyawan sehubungan dengan kerangka jaminan halal. Inisiatif-inisiatif ini mencakup aspek eksternal dan internal kerangka kerja. Pemilik sering kali terlibat dalam pelatihan dan inisiatif pendidikan yang menekankan pentingnya makanan halal. Setelah sesi pelatihan selesai, pemilik melanjutkan untuk menyebarkan pengetahuan yang diperoleh kepada stafnya.

### **Bahan**

Kriteria ini menilai kesesuaian semua bahan yang digunakan dengan meneliti dokumentasi terkait dan bukti yang menegaskan kepatuhan terhadap standar halal. Data yang diperoleh dari wawancara dikumpulkan “ *untuk bahan-bahan pembuatan Tatochis yaitu meliputi jagung kering, air, bawang putih, garam, bubuk rasa, dan tepung tapioka.*” Pengusaha ini menunjukkan penekanan yang kuat pada kualitas dan kepatuhan yang ketat terhadap norma-norma halal dari bahan-bahan ketika memilih bahan baku. Mirip dengan jagung, peneliti melakukan observasi awal terhadap pemasok jagung. Pilihan diambil untuk menggunakan jagung Tambin Kretek yang diperoleh dari dalam negeri. Selanjutnya, oknum tersebut memasukkan penggunaan tepung dan garam bermerk yang memiliki sertifikasi halal. Individu secara alami memilih makanan alternatif yang tidak memiliki merek yang jelas, seperti bawang putih yang diperoleh dari pasar dengan kualitas unggul. Sesuai penuturan Pak Dahri, beliau telah merumuskan metodologi strategis untuk meminimalkan potensi kerugian terkait perolehan bahan baku, yaitu “ *sebelum pergi berbelanja saya terlebih dahulu membuat rancangan pembelian dulu, tentunya juga harus menyesuaikan anggaran dan kebutuhan produksi, biar tidak ada bahan sisa mbak juga mencegah jika ada pembusukan pada bahan-bahan yang digunakan, jika terjadi pastinya ada kerugian yang mengakibatkan laba tidak maksimal mbak.*” Penjelasan dari Bapak Dahri.

### **Produk dan Pengelolaan**

Kriteria ini berfokus pada nomenklatur, karakteristik fisik, atribut penciuman, dan kualitas rasa produk, memastikan kepatuhan dan keselarasan dengan prinsip-prinsip hukum Syariah tanpa adanya kontradiksi. Setelah semua elemen yang diperlukan telah terkumpul, lanjutkan dengan prosedur pembuatan hingga transformasi menjadi Keripik Jagung tercapai. Tahap awal melibatkan pembersihan jagung untuk melindunginya dari kontaminan dan kotoran.

Air yang digunakan untuk keperluan mencuci bersumber dari Perusahaan Air Minum Umum (PDAM). Tak ayal, kualitas PDAM memang patut diacungi jempol. Proses pembersihan jagung tidak terbatas pada satu kejadian saja, melainkan memerlukan beberapa kali pengulangan untuk memastikan kondisi higienis jagung. Setelah proses pencucian, tahap selanjutnya adalah merendam jagung dalam larutan rendaman untuk meningkatkan kelembutannya. Prosedur perendaman berlangsung selama 24 jam. Jagung direndam dalam air yang bersumber dari Sistem Penyediaan Air Minum Masyarakat (PDAM) untuk keperluan perendaman. Untuk mengurangi masuknya kotoran, area yang ditentukan perlu dilengkapi dengan penutup pelindung. Selanjutnya setelah jagung direndam selama 24 jam, dilakukan proses pencucian selanjutnya untuk menjaga kelestarian kebersihan. Fase selanjutnya melibatkan penggabungan semua elemen penyusunnya, diikuti dengan proses penghancuran elemen-elemen tersebut. Menjaga kebersihan sangat penting selama prosedur ini untuk mencegah masuknya bahan kimia asing atau kontaminan ke area penggilingan. Area penggilingan harus dibersihkan secara menyeluruh sebelum dan sesudah digunakan, untuk memastikan lingkungan yang higienis untuk pengoperasiannya. Setelah semua unsur penyusunnya tercampur rata, tahap selanjutnya melibatkan proses penggilingan. Setelah melalui proses penggilingan yaitu proses perataan, keripik jagung mengalami pengurangan ketebalan sehingga menghasilkan tekstur yang renyah saat dikonsumsi. Proses perataan saat ini dilakukan secara manual dengan mengandalkan tenaga manusia. Adonan diletakkan di atas permukaan plastik dan dilapisi dengan lapisan plastik sebelum diratakan menggunakan alat kayu yang bersih. Teknik penggilingan plastik yang digunakan haruslah baru. Setelah adonan menjadi pipih, selanjutnya dilakukan proses pengeringan dengan sinar matahari. Sangat penting untuk menjaga kebersihan di area pengeringan. Setiap habis alas pengering akan melalui proses pencucian yang dilanjutkan dengan teknik pelipatan secara sengaja, dan tidak ditempatkan secara sembarangan. Setelah keripik jagung dikeringkan, selanjutnya dilakukan proses penggorengan. Sangat penting untuk menggunakan minyak segar setiap hari, dan memastikan bahwa hanya minyak bermerek, yang bersertifikat halal, yang digunakan. Tata cara pengolahan Tatochis berpegang pada prinsip hukum Islam, terbukti dengan tidak adanya penggunaan bahan haram. Setelah proses penggorengan, keripik jagung menjalani pengemasan. Kemasan ini terdiri dari dua jenis berbeda: kemasan premium, dirancang untuk menarik kelas menengah ke atas, dan kemasan reguler, ditujukan untuk kelas menengah ke bawah. Ini adalah pendekatan strategis yang berupaya memaksimalkan profitabilitas. “*ya mbak pada saat pengelolaan atau produksi saya tidak terlalu fokus bagaimana agar laba agar tinggi, saya lebih fokus ke peningkatan kualitas saja, lalu peningkatan laba saya manfaatkan pada kemasan dan teknik pemasarannya mbak.*” Ucap bapak dahri. “*Perhitungan laba sangat diperlukan dalam usaha, karena selain digunakan sebagai modal setiap harinya juga terkait gaji karyawan disini mbak, walaupun dari awal saya bilang tetap menggunakan bahan-bahan dengan kualitas terbaik walaupun banyak harga yang lebih murah tetapi peningkatan laba disini saya maksimalkan pada pemasarannya.*” Argumen utama berpusat pada klaim bahwa peningkatan pendapatan di kalangan pemilik Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) mungkin sebagian besar terkait dengan penerapan metode pemasaran dan pengemasan. Proses pemasaran melibatkan penerapan pendekatan strategis yang menekankan pentingnya menjaga kualitas produk dan mengembangkan kemasan visual yang

menawan. Selain itu, penggabungan platform media sosial berfungsi sebagai faktor penting dalam memperluas jangkauan tujuan penjualan melalui memungkinkan keterlibatan yang efisien dengan orang-orang yang berlokasi di wilayah yang jauh secara geografis. Kesadaran akan dampak signifikan platform media sosial terhadap efektivitas strategi ini dalam masyarakat kontemporer sangatlah penting. Selain itu, kebutuhan untuk melakukan sosialisasi secara fisik kepada konsumen tidak lagi penting, mengingat luasnya aksesibilitas layanan pengiriman cepat. Selain memanfaatkan platform media sosial untuk meningkatkan cakupan tujuan penjualan, saya sering berpartisipasi dalam acara pameran produk makanan lokal sebagai taktik untuk mengiklankan produk saya ke komunitas eksternal. Penjelasan yang disampaikan oleh Pak Dahri mengenai pendekatan strategis yang bertujuan untuk meningkatkan profitabilitas yang diperoleh dari penjualan barangnya.

### **Fasilitas Produksi**

Proses produksi memerlukan pertimbangan cermat terhadap beberapa faktor penting, termasuk penghapusan kontaminan, penggunaan bahan yang diizinkan, penggunaan fasilitas yang tidak bersamaan, penerapan sistem pengambilan sampel yang tidak berbahaya, dan penyediaan fasilitas sanitasi yang sesuai. Selain pengadaan bahan baku, penilaian terhadap fasilitas produksi menjadi faktor penting lainnya yang perlu dipertimbangkan. Penilaian tingkat sanitasi fasilitas manufaktur dilakukan setiap hari. *“Pasti mbak karena saya juga tidak pernah menggunakan bahan yang haram apalagi memakai alat-alat produksi untuk yang haram, alat-alat disini selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi”* ucap bapak dahri. Selain itu tempat produksi juga harus jauh dari kandang hewan, pembuangan limbah dan tempat najis lainnya. Alat yang digunakan untuk produksi tidak dipakai atau dicampur dengan urusan pribadi.

### **Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis**

Serangkaian pedoman yang komprehensif harus mencakup berbagai aspek, termasuk pemilihan dan pengadaan bahan baku, formulasi produk, pemeriksaan bahan, proses produksi, pembersihan fasilitas dan peralatan, metode penyimpanan dan penanganan, serta protokol transportasi. Selain memberikan panduan lisan, pemilik juga menyimpan dokumentasi tertulis yang menguraikan peraturan untuk setiap tahapan proses produksi. Pendekatan ini memastikan bahwa karyawan mendapat informasi yang baik tentang praktik halal dan standar kebersihan.

### **Kemampuan Telusur**

Memastikan status halal dari kode, status, dan informasi terkait bahan yang digunakan adalah hal yang paling penting bagi perusahaan. Penting bagi perusahaan untuk memberikan bukti kepatuhan produk mereka terhadap kriteria yang ditentukan. Selama proses pengadaan bahan baku, pemilik dengan hati-hati memilih bahan baku yang menunjukkan kualitas unggul. Pemilik memprioritaskan pencapaian tingkat kualitas produk tertinggi sambil membuat penilaian tentang pilihan bahan mentah dan proses produksi. *“Pada saat membeli bahan-bahan saya memilih supplier yang bagus, dan tentunya memilih bahan yang kualitas ya baik mbak, karena sangat mempengaruhi rasa.”* Penjelasan dari pemilik.

### **Penanganan Produk yang Tidak Memenuhi Kriteria**

Makalah ini menguraikan standar penanganan produk yang dirancang untuk melarang pengerjaan ulang atau penggunaan kembali produk yang dimaksudkan untuk penjualan konsumen. Jika produk yang awalnya dikemas menggunakan bahan premium tidak sesuai standar yang telah ditentukan, maka diganti dengan kemasan plastik biasa dan dijual dengan harga diskon. Saat ini, terdapat kekurangan produk yang tidak memenuhi kriteria yang ditetapkan. Namun, satu-satunya ciri pembeda yang dapat dilihat di antara barang-barang ini adalah konfigurasi keripik jagung, sebagaimana ditentukan oleh pemiliknya masing-masing. Untuk bentuk yang lebih besar disarankan menggunakan kemasan yang berkualitas, sedangkan keripik jagung yang bentuknya tidak beraturan biasanya dikemas dalam plastik konvensional dan dijual dengan harga yang relatif lebih murah.

### **Audit Internal**

Berisikan prosedur pemeriksaan internal perusahaan terkait sistem jaminan halal. Pemeriksaan harus berkala, ruang lingkup mencakup kriteria sistem jaminan halal, penyampaian hasil evaluasi dan koreksi tepat serta memiliki bukti. Pemilik sendiri sangat memperhatikan kualitas dan kehalalan produk UMKMnya maka dari itu ia melakukan audit secara berkala setiap produksi itu dilakukan. Kemudian pemilik melakukan kegiatan evaluasi setiap hari dan juga ada evaluasi wajib setiap satu bulan sekali. *“ kegiatan audit ini sangat penting mbak, disini saya bisa menyampaikan evaluasi terhadap karyawan saya, sebisa mungkin evaluasi saya lakukan setiap hari, hal tersebut berguna sebagai pengingat karyawan dan tentunya saya sendiri.”* Ucap pemilik.

### **Kaji Ulang Manajemen**

Penilaian berkala terhadap manajemen perusahaan penting untuk mengevaluasi kemanjurannya. Penilaian ini harus disampaikan secara efektif kepada orang-orang yang bertanggung jawab atas setiap upaya penting. Selain itu, penting untuk melakukan penilaian menyeluruh terhadap hasil yang diperoleh dari evaluasi tersebut dan memberikan pembenaran untuk penerapan modifikasi apa pun yang diperlukan. Setelah melakukan audit internal, pemilik melakukan kegiatan evaluasi harian, yang selanjutnya dilengkapi dengan evaluasi bulanan wajib. *“ sebagaimana sudah saya jelaskan sebelumnya mbak bahwa kegiatan evaluasi ini sangat penting.”* Sahut pemilik<sup>23</sup>

Pada saat melakukan wawancara di lokasi kebetulan ada konsumen yang membeli produk Tatochis. Kemudian peneliti mewawancarai konsumen tersebut terkait keyakinan atau kepercayaan konsumen terhadap produk yang dibelinya itu. *“ yakin mbak, selain dilihat dari produk yang dihasilkan bersih juga saya lihat tempat produksinya juga bersih, maka dari itu saya sudah berkali-kali beli disini”*

Menurut Fatwa MUI ada beberapa standarisasi makanan halal yaitu (1) Bukan terdiri atau mengandung bagian atau benda dari binatang yang dilarang oleh ajaran Islam

---

<sup>23</sup> Wawancara dengan Bapak Dahri selaku pelaku UMKM Keripik Jagung di Kecamatan Tragih Kabupaten Bangkalan



## 5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uraian yang telah dipaparkan terkait Analisis Implementasi Management Halal Supply Chain sebagai strategi peningkatan laba pada UMKM di Bangkalan, dapat ditarik kesimpulan bahwasanya pelaksanaan Management Halal Supply Chain dilaksanakan dengan baik dan sesuai dengan aturan syariah diantaranya adalah tidak ada zat haram seperti alkohol, lemak babi dan hal haram lainnya. Selain itu juga dari 11 kriteria SJH sudah diterapkan dengan baik di UMKM Tatochis ini. Kemudian tidak adanya penyimpanan bahan baku dalam kapasitas banyak yang dapat menyebabkan mubazir apabila masa kadaluarsanya habis sebelum digunakan, hanya membeli bahan baku sesuai kebutuhan dan permintaan konsumen saja untuk di produksi sehingga bahan baku yang disimpan masih fresh dan bagus. Seluruh alat dan tempat yang digunakan untuk kegiatan produksi dan distribusi terjamin kebersihannya. Dan sejauh ini tidak ada kendala terkait proses produksi. Penelitian ini menunjukkan bahwa halal bukan hanya sekedar labelisasi saja melainkan halal

## REFERENSI

- Aan, Supriyanto. "Supply Chain Halal Management : studi kasus penerapan Supply Chain Halal Management daging ayam di Pasar Wonokromo dan Pasar Asem Surabaya." *Undergraduate thesis, UIN Sunan Ampel Surabaya*, t.t., (2019).
- Ade Putra Ode Amane, dkk *Metode Penelitian Kualitatif*, Jambi : PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2023.
- AISYA ISNAENI. "Implementasi Halal Supply Chain Management pada Industri Pengolahan Makanan (Studi Kasus : Restoran Taman Pringsewu Yogyakarta)," 7 Juli 2020.
- Arnild Augina Mekarisce. "Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data pada Penelitian Kualitatif di Bidang Kesehatan Masyarakat." *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* 12 (9 Oktober 2020). <https://doi.org/10.52022/jikm.v12i3.102>.
- Aziz, Fauzan, Retno Setyorini, dan Yulia Nur Hasanah. "Analisis Halal Supply Chain pada Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Makanan di Kota Bandung." *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam* 7, no. 1 (8 Maret 2021): 293.
- Dr. Sigit Hermawan dan Amirullah, "*Metode Penelitian Bisnis*" MNC Publishing, Cetakan 1, Maret 2016.
- Dr.Nursapia Harahap. *Penelitian Kualitatif*. pertama. Jl. Ekarasmi Medan Sumatera Utara: Wal Asrhi, 2020.
- Elfira Maya, Faizal Amir 2023 Journal : "Prediction of MSMEsInterest for Halal Certification: Logistic Regression Approach"
- Fadli, Muhammad Rijal. "Memahami desain metode penelitian kualitatif" 21, no. 1 (2021).
- Giyanti, Ida, dan Anita Indrasari. "Efisiensi Relatif UKM Sarung Goyor Menggunakan Integrasi Fuzzy dan Data Envelopment Analysis (DEA)." *Jurnal Ilmiah Teknik Industri* 17, no. 1 (9 Juli 2018): 83.
- Hasan, KN Sofyan. Sertifikasi halal dalam hukum positif: regulasi dan impementasinya di Indonesia. Yogyakarta: Aswaja Presindo, 2014.

- Hasanah, Miftahul, dan Abd. Rohman Fahrudin. “Analisis Halal Supply Chain Management (SCM) Dalam Perspektif Maqashid Syariah.” *At-Tasharruf “Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis Syariah”* 2, no. 2 (8 Oktober 2021): 73–80.
- Hellaludin, dan Hengki Wijaya, *Analisis Data Kualitatif*, Sekolah tinggi theologia jaffray 2019.
- Ir. H. Syarif Usman, MBA., M.H. *Manajemen Risiko dalam Industri*. Bandung: CV. Mandar Maju, 2022.
- Ir. Kuswadi, MBA Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya, PT. Elex Media Komputindo 2015.
- Jakfar, Fajri, Nurcholis Nurcholis, dan Romano Romano. “Pengelolaan Rantai Pasok dan Daya Saing Kelapa Sawit di Aceh.” *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research* 1, no. 2 (2015): 108–13.
- Kriteria Sistem JPH Gedung Global Halal Centre Jl. Pemuda No.5, Sempur, Bogor Tengah, Kota Bogor, Jawa Barat 161616 <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>
- Mastuki HS. “Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia (Kilas Balik Indonesia Menjadi Bangsa Muslim Terbesar,” 2020. <https://kemenag.go.id/opini/menjadi-muslim-menjadi-indonesia-kilas-balik-indonesia-menjadi-bangsa-muslim-terbesar-03w0yt>
- Muhammad Rifki Damanik Supardi dan Siti Aisyah. “Pengaruh Kesadaran KONSUMEN Halal Food Supply Chain Management terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus UMKM Makanan Sekitar Kampus II UINSU).” *Jurnal Ilmu Komputer, Ekonomi dan Manajemen (JIKEM)* Vol. 2 No. 1, Year [2022] Page 2279-2287 (t.t.).
- Murni, Seri, dan Nurul Fajrina. “Pengaruh Labelisasi Halal Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Makanan Ringan” 8, no. 2 (2021).
- Nugroho, Arif Julianto Sri, Roos Kities Andadari, dan Eric Kunto Aribowo. “SUPPLY CHAIN AND PURCHASING BEHAVIOR OF HALAL CHICKEN MEAT.” *Share: Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Islam* 7, no. 2 (31 Desember 2018). <https://doi.org/10.22373/share.v7i2.3493>.
- Nurhidma. “Analisis Supply Chain Management Dalam Meningkatkan Efisiensi Biaya Pada Pt. Utama Tirta Makassar,” t.t., 7.
- Prof. Dr. Okto R. Payangan, M.Si., Dr. Lukman S, S.Si, S.Psi.,SE.,MM. *Supply Chain Management*. pertama. Jl. Dr. Wahidin Sudirohusodo BTN Indira Residence Blok E No. 10 Sungguminasa Kab. Gowa: Penerbit CV. Cahaya Bintang Cemerlang, 2021.
- Prof.DR. Sugiyono. *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta., 2013.
- Rohmah, Devi Urianty Miftahul, Muhammad Nur Kholis, dan Abdillah Hafidz. “Analisis Halal Supply Chain Management Pada Produk Frozen Food Sosis (Studi Kasus Di

Pawone Bu Wuni Ponorogo).” *Agroindustrial Technology Journal* 6, no. 1 (26 Mei 2022): 68. <https://doi.org/10.21111/atj.v6i1.6874>

Wawancara dengan Bapak Dahri selaku pelaku UMKM Keripik Jagung di Kecamatan Tragih Kabupaten Bangkalan

“11 Kriteria SJH” Gambar. <https://halalmui.org/kriteria-sistem-jaminan-halal-dalam-has23000/>

“Halal Supply Chain Management” Gambar <https://bit.ly/3sIdwjZ>